

56SB, 56SX,
56STB, 56STX,
56DTB, 56DTX,
76SB, 76SX,
76STB, 76STX,
76DTB y 76DTX

COCINA A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES. (SEC)



LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO ESTE ARTEFACTO.

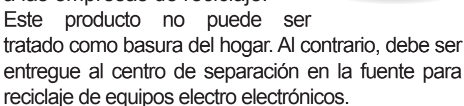
Manual del Usuario

¡FELICITACIONES! Usted es un cliente especial que acaba de adquirir un producto con calidad mundial Electrolux.
En este manual, va a encontrar todas las informaciones para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este Manual para futuras referencias.

ATENCIÓN

Este manual atiende a las cocinas a gas modelos 56SB, 56SX, 56STB, 56STX, 56DTB, 56DTX, 76SB, 76SX, 76STB, 76STX, 76DTB y 76DTX. Luego, observe el modelo de su producto en la factura de compra para identificar las informaciones correctas en ese manual.

La etiqueta de identificación donde están las informaciones de código, modelo, fabricante y otras, será utilizada por el Servicio Tecnico, si su cocina necesite reparo. No lo saque del local donde está pegado.



Sugerencias ambientales
El material del empaque es reciclable. Trate de seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las empresas de reciclaje.
Este producto no puede ser tratado como basura del hogar. Al contrario, debe ser entregue al centro de separación en la fuente para reciclaje de equipos electro electrónicos.

Índice

1. Seguridad 02
2. Descripción del fogón............................. 04
3. Instalación 06
4. Cómo Usar 09
5. Limpieza y mantenimiento 11
6. Soluciones de problemas 13
7. Sugerencias y consejos 14
8. Especificaciones técnicas 17
9. Tabla de características 18
10. Esquema Eléctrico 19
11. Recetas 21

1. Seguridad

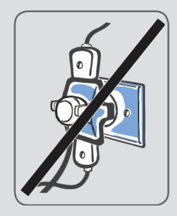
Para los niños

Evite accidentes. Después de desenvolver la cocina, mantenga el material del empaque lejos de los niños.
No permita que los niños manejen la cocina, aunque apagado.
Ponga atención para que los niños no toquen la superficie de la cocina, tampoco se queden cerca de ella, cuando en funcionamiento y todavía caliente, aunque apagado.

Para el Usuario / Instalador

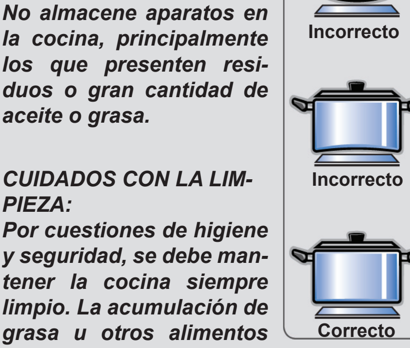
IMPORTANTE

CUIDADOS CON LAS PARTES ELÉCTRICAS:
Desenchufe la cocina siempre que se haga limpieza o servicio de mantenimiento para evitar choques eléctricos.
Nunca desenchufe la cocina al tirar por el cable eléctrico. Desenchufe por el tapón.
No cambie el tapón de la cocina. No cuelgue, fuerza o ate el cable eléctrico y no intente arreglarlo, si ocurren daños, llame al Servicio Tecnico para evitar riesgos.
Cuidado para que la cocina no se apoye sobre el cable eléctrico.
Utilice un enchufe exclusivo para la cocina, no utilice extensiones o conectores.



Antes de instalar o sustituir la lámpara, los quemadores de la cocina deben estar apagados y el cable eléctrico debe estar desconectado. De este modo, se evitarán accidentes. Cambie o instale la lámpara por otra lámpara de la cocina y verifique la tensión eléctrica de la red local. Consulte la potencia correcta de la lámpara para su modelo en "Especificaciones Técnicas".
Es peligroso cambiar las especificaciones o características de la cocina.
Para cambiar el gas llame al Servicio Tecnico más próximo para su conversión. La conversión solo será posible si el gas natural esté disponible.

CUIDADOS CON ALIMENTOS Y APARATOS
Para manejar o retirar los alimentos del horno, póngase guantes térmicos de protección.
No utilice cacerolas con fondo redondeado, para evitar accidentes.
Nunca deje el mango afuera de la cocina.
Al utilizar aceite o grasa en las frituras, hay que tener más cuidado, pues son inflamables.
No almacene aparatos en la cocina, principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.



CUIDADOS CON LA LIMPIEZA:
Por cuestiones de higiene y seguridad, se debe mantener la cocina siempre limpio. La acumulación de grasa u otros alimentos pueden llevar al mal funcionamiento y riesgos de accidentes (consulte limpieza y mantenimiento).
Después de limpiar el panel de control, certifíquese que los botones están en la posición "apagado", principalmente el botón del horno, que gira libremente para los dos sentidos.

CUIDADOS GENERALES
Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de cristal durante el uso de la cocina. Mantenga a los niños y a los animales lejos de la cocina, principalmente cuando está en uso. Las partes próximas a los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta calientan y pueden causar quemaduras.
La instalación de la cocina debe seguir las instrucciones descritas en este manual.
Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar acumulación de gas en el interior. Certifíquese que el horno encendió antes de cerrar la puerta.
Al ausentarse por un período largo, cierre el registro de entrada de gas.
Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables: cortinas, paños de cocina, etc.
Los agujeros en la parte inferior de la cocina no deben ser obstruidos. Las paredes del horno no deben ser revestidas con hojas de papel aluminio, principalmente la base.
Verifique siempre si los botones están en la posición "●" (apagado) cuando la cocina no está en uso.
Si hay piezas dañadas, vaya al Servicio Tecnico y adquiera solo piezas y accesorios originales para sustitución.
Nunca use llamas o chispas para localizar vaciado de gas, pues pueden causar explosión. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.



En caso de falta de energía eléctrica, certifíquese que ningún botón de control de la cocina está abierto antes de usar un fósforo para encender la llama.

Perdida de gas

Al sentir el olor de gas dentro de casa, tome las siguientes providencias:

1. Apague toda y cualquier llama.
2. No encienda ningún tipo de llama.
3. No toque en disyuntores eléctricos.
4. No utilice teléfonos y móviles cerca del local. Salga del ambiente y haga la llamada desde un local abierto y ventilado.
5. Cierre el registro de entrada de gas.
6. Abra las ventanas y las puertas para permitir mayor ventilación del ambiente.
7. Aleje las personas del local.
8. Si el vaciado sea en la bombona, sáquela y llévela para un local abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas
9. Si la cocina tiene gas butano o central (edificios), cierre inmediatamente los registros de suministro; llame a la compañía de gas responsable.
10. Llame al soporte tecnico para verificar el problema

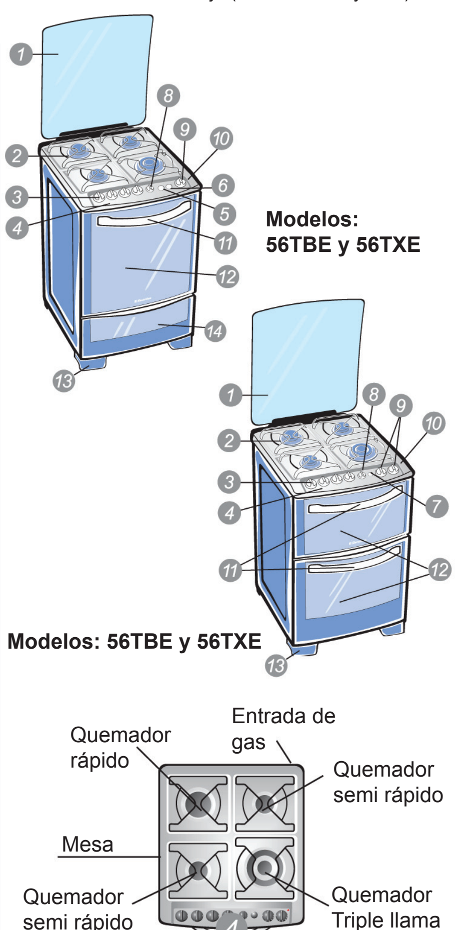
Vaciado de gas con fuego

1. Si posible, cierre el registro de gas.
2. Aleje las personas del local.
3. Salga del local
4. Llame a los Bomberos

2. Descripción del Fogón

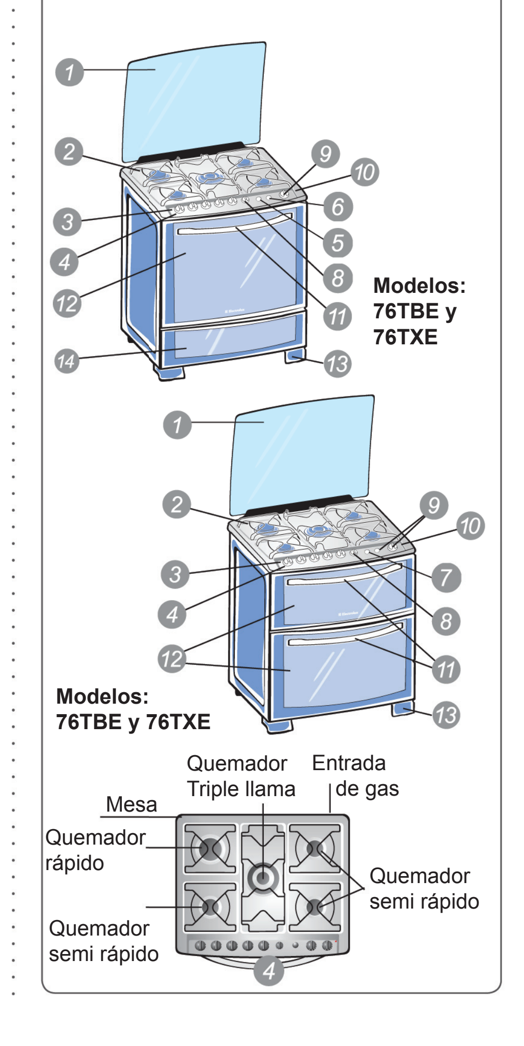
Piezas - modelos 56SB, 56SX, 56TBE, 56TXE, 56STB, 56STX, 56DTB y 56DTX

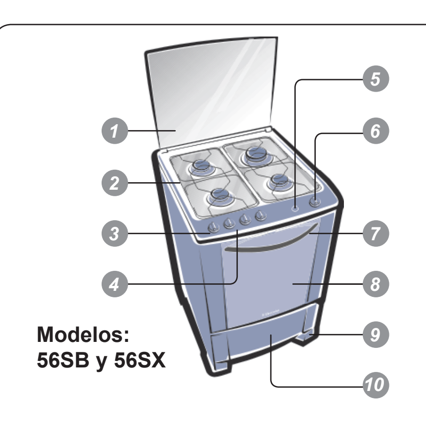
1. Tapa de cristal
2. Rejas (trempes)
3. Botones del control de la cocina
4. Panel de control
5. Botón para encender automáticamente
6. Botón para la luz del horno
7. Botón para luz del horno/encendimiento automático (modelos DTB y DTX)
8. Timer
9. Botón de control de la temperatura del horno
10. Luz del grill
11. Tirador de la puerta (2 tiradores modelos DTB y DTX)
12. Puerta del horno (2 puertas modelos DTB y DTX)
13. Cubierta de los pies y pies niveladores
14. Puerta de la estufa fija (modelos STB y STX)

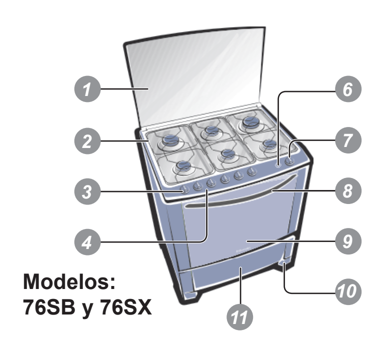


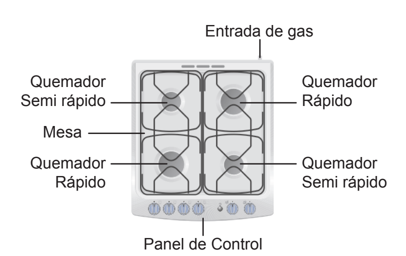
Piezas - modelos 76SB, 76SX, 76TBE, 76TXE, 76STB, 76STX, 76DTB y 76DTX

1. Tapa de cristal
2. Rejas (trempes)
3. Botones del control de la cocina
4. Panel de control
5. Botón para encender automáticamente
6. Botón para la luz del horno
7. Botón para luz del horno/encendimiento automático (modelos DTB y DTX)
8. Timer
9. Botón de control de la temperatura del horno
10. Luz del grill
11. Tirador de la puerta (2 tiradores modelos DTB y DTX)
12. Puerta del horno (2 puertas modelos DTB y DTX)
13. Cubierta de los pies y pies niveladores
14. Puerta de la estufa fija (modelos STB y STX)




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
Modelos:
56SB y 56SX

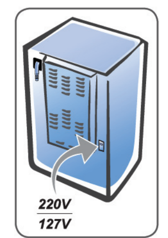

1
2
3
4
6
7
8
9
10
11
Modelos:
76SB y 76SX


Entrada de gas
Quemador Semi rápido
Quemador Rápido
Mesa
Quemador Rápido
Quemador Semi rápido
Panel de Control

3. Instalación

Para su tranquilidad, hay una Red de Servicios Tecnicos altamente calificada para instalar su cocina. Póngase en contacto con uno de los Servicios Tecnicos que están en la lista junto a este manual de instrucciones. Por ese servicio, se cobrará una tasa de instalación.
Esta instalación no abarca servicios de preparación del local (ej.: red eléctrica, conexiones eléctricas e hidráulica, albañilería, alcantarilla, enchufes, etc.) que son de responsabilidad del consumidor.
Si lo prefiere, usted puede instalar su cocina, puesto que siga paso a paso las instrucciones de este manual.
Verifique antes en la etiqueta de identificación en la parte trasera de la cocina:
- La tensión de alimentación (127/220V);
- El tipo de gas;

Por seguridad, nuestros productos salen de la fábrica con la tensión de 220V; por lo tanto, antes de conectarlo, verifique la tensión del enchufe y ponga la llave que está localizada en la parte trasera del aparato en la posición 127V o 220V, según la tensión en su hogar.

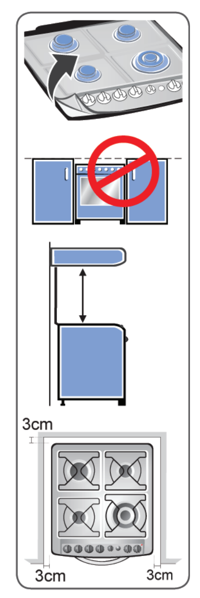


No cambie la llave selectora con el producto enchufado.
Si se necesita cambiar la instalación eléctrica, lo debe hacer una persona calificada, de acuerdo con las normas vigentes.

Condiciones del local de instalación

El uso de una cocina con gas produce calor y humedad en el local en que está instalado.
Certifíquese que hay circulación de aire en el local de instalación del producto y mantenga la ventilación natural o instale un extractor de aire.
Una mala ventilación produce la falta de oxigeno, que es perjudicial al desempeño de la cocina y a la salud.
La utilización intensiva y larga de la cocina requiere una ventilación suplementar, por ejemplo, la apertura de una ventana o de una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.

Posicionamiento de la cocina



Después de sacar el empaque, remueva cuidadosamente toda la película plástica, principalmente de la mesa, donde protege al acero inoxidable. No utilice la cocina que lleve plástico, pues puede dañar el acero inoxidable. El calor derrite el plástico y se vuelve muy difícil para sacarlo.
Después de sacar la película, limpie la mesa (consulte Limpieza y Mantenimiento).
Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de duda, consulte el manual del refrigerador.
Gire el pie nivelador que está bajo la tapa plástica para regular la altura de los pies de apoyo, nivelando la cocina según la altura de los muebles existentes. La cocina no debe estar debajo de la altura de los muebles, pues puede dificultar su buen funcionamiento y causar accidentes.
No saque el pie nivelador
Respete la altura de 80 a 85cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una cofia instalada arriba del producto.
Ponga los quemadores con sus componentes y las rejas en los lugares propios de la mesa de la cocina.
Si posible, instale la bombona fuera de la cocina, en local protegido y bien ventilado.
Instale su producto y mantenga una distancia mínima de 3cm de cada lado de la cocina, de acuerdo con la figura anterior.

IMPORTANTE

Esta cocina no ha sido diseñado para ser empotrado, por esto, en la instalación, respete la distancia mínima de 3cm de cada lado para evitar accidentes.

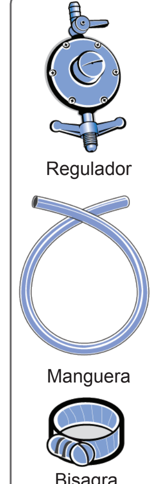
Nivelación de la cocina

Para evitar problemas de funcionamiento de su cocina, principalmente para asar alimentos en el horno, es importante que el aparato esté nivelado. Para ello, utilice una forma con agua sobre las rejas (trempes) y observe si el nivel del agua está alineado con el borde de la forma. De no estar, gire los pies de la cocina hasta que el nivel del agua se alinee con el borde de la forma.

Piezas necesarias para instalar su cocina (piezas no cubiertas por la garantía)

Instalación con bombona:

1. Regulador de presión exclusivo para su cocina.
2. Manguera plástica de PVC con faja amarilla o manguera flexible metálica de ½ pulgada y adaptador (si la manguera cruce por detrás de la cocina).
3. Dos bisagras de metal (de buena calidad) con pernos.

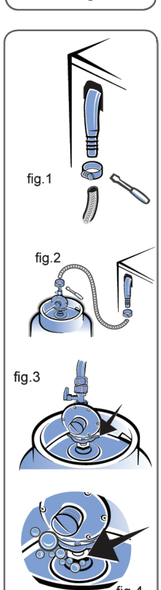
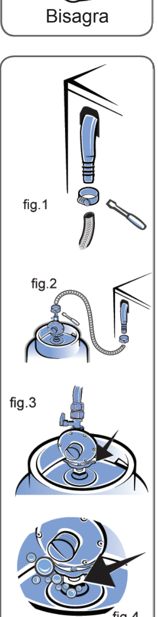


Procedimientos para instalación con manguera PVC con faja amarilla

Cuando las bombonas están del lado de la entrada de gas de la cocina, se puede utilizar la manguera PVC con faja amarilla desde que no cruce por detrás de la cocina, y no pase cerca a las salidas de aire caliente.

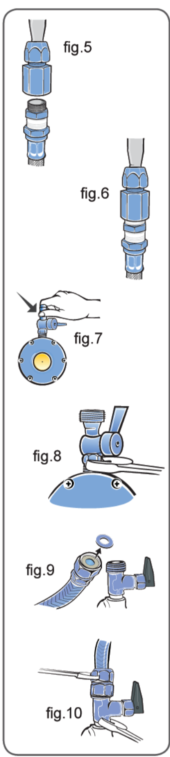
Instalación del gas

1. Ponga la bisagra de metal en la extremidad de la manguera y luego en el punto de entrada de la cocina y apriete la bisagra (fig.1).
2. Ponga otra bisagra en la extremidad opuesta de la manguera, luego en el regulador de presión y apriete la bisagra (fig. 2).
3. Apriete con cuidado el regulador de presión en la bombona (fig. 3).
4. Después de la instalación, verifique si hay vaciado de gas, utilice una espuma de jabón o detergente (fig. 4)

Procedimientos para instalación de la bombona P13 con tubo flexible metálico

1. Con una llave de 22 mm. y otra de 26mm, fije una de las extremidades del tubo flexible metálico en el adaptador.
2. Luego fije el tubo flexible metálico con el adaptador en la entrada de gas de la cocina (figuras 5 y 6);
3. Si el regulador de presión no tiene conexión compatible con el tubo metálico flexible (figura 7), se debe sustituir el registro del regulador (figura 8).
4. Fije la otra extremidad del tubo flexible metálico en el registro del regulador de presión (figuras 9 y 10); no olvide utilizar el anillo de sellado.
5. Conecte el regulador de gas a la bombona, apriete solamente con las manos (fig. 3). Ese sistema fue desarrollado para sellar solamente con fuerza "manual", no se necesitan herramientas.
6. Conecte el gas y verifique si hay vaciados, utilizando detergentes líquidos viscosos, que garantizan un mejor desempeño y eficacia en la prueba (fig. 4).



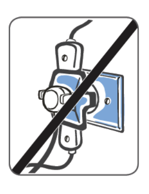
Instalación utilizando la central de gas.

La central de gas y el área del edificio delimitada que contiene los recipientes transportables o estacionarios y los accesorios dirigidos al almacenaje de gas para consumo.
En una instalación con central de gas hay algunos puntos importantes como:
1- Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;
2- Regulador de 1er nivel;
3- Regulador de 2do nivel;
4- Medidor de consumo.
Para instalar su cocina em la central de gas, verifique si su hogar tiene un registro de pared exclusivo para la cocina y en buenas condiciones de uso y siga según el ítem anterior.

IMPORTANTE

Utilice siempre un regulador de presión para cualquier tipo de bombona. Su ausencia puede causar exceso de presión y vaciado de gas. Verifique el plazo de caducidad del regulador de presión y de la manguera.
Utilice la manguera plástica de PVC con la faja amarilla, desde que:
- la manguera no tenga enmiendas;
- no cruce por detrás de la cocina y no pase cerca de salidas de aire caliente o atraviese la manguera por la pared;
- el largo de la manguera sea menor que 125cm;
- la manguera esté dentro del plazo de caducidad.
Si la resistencia es suministrada con gas de bombona, verifique la distancia entre ella y la cocina. Si la manguera plástica de 125cm no sea lo suficientemente larga para conectar la cocina a la bombona, se debe utilizar tubos de acero o cobre para hacer la conexión.
Si la entrada de gas está dispuesta de modo que la manguera cruce por la parte trasera de la cocina, utilice una manguera flexible metálica de ½ pulgada con adaptador para conectarla a la cocina.
En el caso del gas canalizado, se recomienda el uso de manguera flexible metálica y adaptador; también se puede utilizar manguera plástica desde que no cruce la parte trasera de la cocina.
No utilizar la manguera plástica revestida de metal, pues ofrece el mismo riesgo que la manguera plástica.
En caso de duda o adquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Tecnico.

Instalación eléctrica



Para su seguridad, solicite al electricista de su confianza para que verifique las condiciones de la red eléctrica del local de instalación de la cocina o póngase en contacto con Servicio Tecnico. Nuestros productos por seguridad salen de la fábrica en la tensión 220V; por lo tanto, antes de conectar, verifique la tensión en el enchufe y ponga la llave en la posición correcta, según la tensión de su hogar. Estos modelos requieren un enchufe especial con tres polos con disyuntor exclusivo (consulte la página 18).

Antes de conectar, certifíquese:

- el enchufe o disyuntor utilizados para conexión son de fácil acceso, aun después de tener instalada la cocina;
- el cable de alimentación deberá estar de modo que nunca toque las paredes calientes de la cocina, pues pueden derretir el aislamiento eléctrico y causar el cortocircuito;
- no utilice extensiones o conectores;
- nunca conecte el cable tierra en los tubos de gas o de PVC;
- Instale adecuadamente el cable tierra de su cocina de acuerdo con las normas locales;
- Verifique si la tensión de la lámpara esta de acuerdo con la red eléctrica y cambie si necesário;
- Necesário cambiar la lámpara para red eléctrica 127V;
- En caso de duda, consulte un electricista.

Tensión	Mínima	Máxima
127 V	116 V	133 V
220 V	201 V	231 V

Cable de conexión a tierra

Si su cocina tiene un cable tierra (verde o verde/amarillo) próximo al cable de suministro, este cable tierra debe conectarse a un punto de aterramiento adecuado.
No conecte el cable tierra a grifos, tubería de agua, tubería eléctrica o de gas o al cable neutral de la red.
Si su producto tiene un tampón de 3 pinos, utilice el enchufe adecuado con aterramiento. No se puede cortar el pino de conexión a tierra del enchufe. Para su seguridad, solicite a un electricista que instale en su hogar el cable tierra.

4. Cómo Usar

Antes de usar la cocina por primera vez

Saque cuidadosamente la película plástica de la mesa de acero inoxidable, limpie y remueva todos los residuos de adhesivo, según orientación en la Pág. 10. El aislamiento térmico de la cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos. En los modelos con grill, prenda el grill por 3 minutos antes del primer uso (verifique si el modelo de su producto tiene ese componente en la tabla de características en la página 17). ***En el primer uso, caliente el horno de la cocina vacío por aproximadamente 45 minutos, en la gradación de temperatura máxima.*** Déjelo enfriar y luego limpie la parte inferior del horno con agua tibia. Todos los accesorios, incluso las estanterías, deben ser lavados antes de utilizarse por primera vez.

Botón de control de gas

Los botones de funcionamiento de los quemadores están en el panel de comando.

Panel de control	
	Posición del quemador
	Horno
★	Encendimiento automático
	Encendimiento de la lámpara del horno
	Botones de control de la mesa
●	Cerrado (posición inicial)
	Máximo
	Mínimo
	Botón de control del horno
280 255 230 205 160*	Gradación de la temperatura
Grill	Accionamiento del grill
	Botón del timer
0 = 15 = 30 = 45 = 60	Timer

* Para las cocinas 56SB/SX y 76SB/SX, la temperatura minima del horno es 180ºC.

Tapa de Vidrio



Deje enfriar los quemadores, las rejas y la mesa antes de bajar la tapa de vidrio. Nunca encienda los quemadores de mesa con la tapa bajada. El calor de la llama o de las partes de la mesa puede romper la tapa de vidrio. La función de la tapa de la cocina, cuando bajada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo y evitar gotitas de grasa en la pared cuando esté levantada. No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo. No ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0kg y 50ºC).

Encender los quemadores

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la cacerola sobre la reja.

fig.1

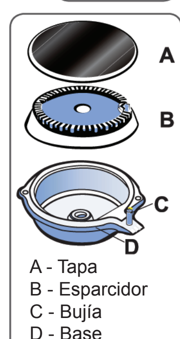
Encendimiento automático.

1. Accione la chispa al mantener el botón pulsado (fig. 1);

2. Pulse y gire el botón de la mesa hacia la izquierda.

3. Después, regule la llama de acuerdo con lo deseado.

Si después de algunos intentos de encender, verifique si las tapas (Fig. 2 “A”) y los distribuidores (Fig. 2”B”) están correctamente puestos.



A - Tapa
B - Esparcidor
C - Bujía
D - Base

Para interrumpir el suministro de gas, gire el botón del horno hacia la derecha hasta que se cierre. En caso de falta de energía eléctrica, para encender un quemador, acerque una llama (fósforo encendido), pulse el botón correspondiente y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máximo.

Encender el horno

Antes de prender el horno, abra totalmente la puerta. Después, siga con la puerta del horno abierta por aproximadamente 1 minuto, para permitir la correcta oxigenación del horno Cierre la puerta y haga el precalentamiento antes de llevar el alimento al horno.

Encendimiento automático del horno.

1. Accione la chispa al mantener el botón pulsado;

2. Pulse y gire el botón del horno hacia la izquierda;

3. Después de encendido, siga con el botón pulsado por más 10 segundos. De lo contrario, el

dispositivo de seguridad bloquea el gas y apaga la llama.
Cuando falte energía eléctrica, acerque una llama (fósforo encendido) hasta el agujero de la parte inferior del horno, pulse y gire el botón de control del horno hacia la gradación de temperatura máxima.

Dispositivo de seguridad bloquea el gas

Estos modelos están equipados con un dispositivo de seguridad que bloquea el suministro de gas cuando la llama se apaga accidentalmente.

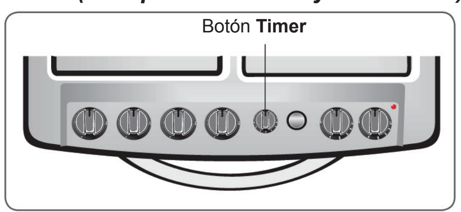


Después de ver que el quemador encendió, mantenga el botón pulsado por 10 segundos. Hasta que la llama siga encendida y luego regule la llama.
Si la llama no enciende o apaga accidentalmente, vuelva inmediatamente el botón a la posición cerrada, mantenga la puerta del horno abierta y espere, por lo menos, 1 minuto para que el gas liberado no se propague, lo que evita el riesgo de explosión, solo entonces encienda nuevamente.

Observaciones:

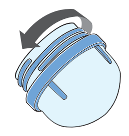
Al utilizar el horno, saque todo aparato que esté en su interior y también en el otro horno (modelos DTB y DTX).
Nunca almacene o utilice para limpieza alcohol, gasolina, o cualquier otro líquido y spray inflamables cerca de la cocina.

Timer *(Excepto 56SB/56SX y 76SB/76SX)*



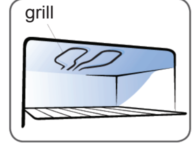
Utilice el Time para contar los minutos siempre que desee programar el tiempo de cocimiento de un alimento o utilizar el grill.
Este timer no acciona el cocimiento, tampoco apaga el horno al final del tiempo seleccionado. Para activar el timer, gire el botón en el panel de control, primeramente hacia la derecha, hasta el final de su curso, hasta que coincida con la posición "60". Luego, gírelo hacia la izquierda hasta la indicación de los minutos deseados en el intervalo de 0 – 60 minutos. Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora.

Instalación, limpieza o cambio de la lámpara



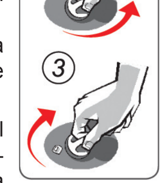
¡Atención! Para evitar descargas eléctricas, al cambiar, limpiar o instalar el foco asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente. Para retirar la lámpara del horno gire el protector de vidrio en el sentido anti-horario. Después de retirar el protector, gire la lámpara también en el sentido anti-horario. Proceda de manera inversa para colocar la lámpara y el protector nuevamente. Veja la potencia correcta del foco para su modelo en "Especificaciones Técnicas".

Funcionamiento del Grill (Parrilla) - *(Excepto 56SB/56SX y 76SB/76SX)*

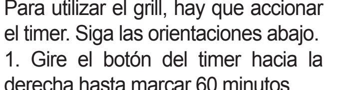


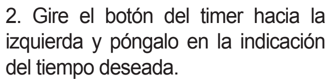
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posiciónelo según el tipo de alimento.
- carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

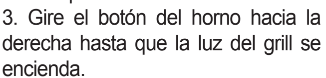
Para utilizar el grill, hay que accionar el timer. Siga las orientaciones abajo.



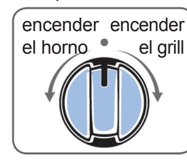
1. Gire el botón del timer hacia la derecha hasta marcar 60 minutos.
2. Gire el botón del timer hacia la izquierda y póngalo en la indicación del tiempo deseada.
3. Gire el botón del horno hacia la derecha hasta que la luz del grill se encienda.







Observe que la luz del grill al lado del botón se mantendrá encendida mientras el grill funcione. El grill se apaga al final del tiempo seleccionado en el timer o al girar el botón del horno hacia la izquierda hasta que llegue a la posición "●". Por cuestiones de seguridad, el grill eléctrico y el horno a gas no funcionan simultáneamente – el botón que enciende el grill apaga el horno. Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el de los hornos. Cuidado para no quemar nos alimentos y tampoco quemarse.
El botón gira en las dos direcciones: hacia la derecha, enciende el grill; hacia la izquierda, enciende el horno. En la posición indicada en la figura del botón, el horno y el grill está apagado.

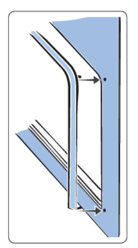


Botón del grill
Como el botón del horno es el mismo que prende el grill, después de utilizar la cocina, certifíquese que está apagado. La luz al lado del botón indica si el grill está funcionando o no, cuando está apagada, significa que está apagado.

Horno pequeño (modelos DTB y DTX)
El horno pequeño es recomendado para recetas de platos bajos, como pizza, pasta, carne, vegetales, suflés. Deje una distancia entre los alimentos y las paredes del horno (aprox. 4 cm.).
El horno pequeño puede ser utilizado simultáneamente con el horno grande o con el grill (verifique si el modelo de su producto tiene esos componentes en la tabla de características en la página 17).
Al utilizar los dos hornos simultáneamente, puede necesitarse ajustar el tiempo de cocción.

Horno autolimpiante
El horno autolimpiante tiene un revestimiento con esmalte especial de porcelana. Este revestimiento no es tóxico, no emite olores que puedan cambiar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y el tiempo de cocimiento. La combinación de la textura y los agentes oxidantes de esmalte ayudan a disipar la grasa durante todo el tiempo en que el horno funcione. Luego, el proceso de limpieza es continuo y las manchas de grasa son químicamente rotas y eliminadas.

Junta del horno
Si necesite montar y/o desmontar la junta del horno, hay que observar la perfecta posición de los ganchos.



5. Limpieza y Mantenimiento

Limpieza General
Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la cocina y cierre el gas. Se debe limpiar con la cocina fría.



Nunca utilice agentes de limpieza en base de cloro (hipoclorito de sodio, agua sanitaria, etc.), queroseno, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas y accidentes.
Para limpiar la mesa, saque las rejas, los quemadores y los botones. Lave la mesa y las piezas. Individualmente con la parte más suave de la esponja, detergente neutro y agua. ***No utilice en la mesa la parte verde y abrasiva de las esponjas, post abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rascar la pieza.***
Para quitar la suciedad más resistente en las rejas y tapas de los quemadores, utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, con movimientos circulares.
Antes de ponerlos otra vez en su lugar, séquelos bien y verifique si todos están limpios y secos. Verifique si están bien encajados. ***Encienda los quemadores y déjelos encendidos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el sacado completo.***
Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina. No utilice papel aluminio para cubrir la mesa de la cocina, pues puede manchar la mesa y perjudicar el funcionamiento de las velas. No deje que sustancias acidas o alcalinas, como: Vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc., permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de la mesa, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, rejas, parte superior e inferior del horno). En el caso de derrames, limpie inmediatamente. En las rejas de la mesa (trempes), es normal ocurrir marcas blancas o plateadas que parecen rascados. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal en el fondo de las cacerolas que se acumula en las rajas y se remueven fácilmente con esponja de acero seca.
La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los distribuidores debe ser realizada periódicamente con agua tibia y jabón neutral o detergente tipo para lavavajillas neutral. No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para que no desregle la llama o atasque el quemador. Si eso ocurre, apague el quemador, espere enfriar y limpie con un paño húmedo.

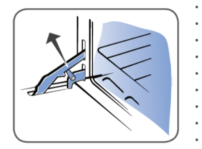
Cuidado principalmente cuando la mesa esté sin los quemadores. No deje caer detritos en el sistema de gas, pues puede desreglar la llama o atascar en el pequeño agujero de salida de gas. ***Si eso ocurre, utilice una aguja para limpieza específica de fogones.*** Conserve las velas de encendimiento electrónico de los quemadores limpios y sin suciedad.

Limpieza de los quemadores

Evite que se derrame alimentos sobre los quemadores durante el cocimiento. Si eso ocurre, límpielos inmediatamente después de usar el largo uso de los quemadores con residuos de alimentos va a hacer la limpieza muy difícil. No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No ponga los quemadores aún calientes en el agua fría, pues pueden causar alitas por el choque térmico.

Desmontaje/montaje de la puerta del horno

Abra totalmente la puerta del horno, levante la presilla de la bisagra de la puerta, según indica la figura al lado.



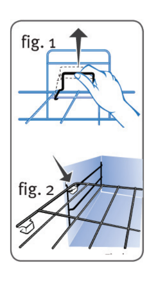
Sujete las puertas por las laterales y cierre lentamente hasta que se note cierta resistencia, en este punto, fuerce y, a la vez, levante la puerta, de modo que libere el encaje de la bisagra del cuerpo de la cocina y sáquela.
Para montarla, ejecute la operación contraria, con cuidado para que el encaje se introduzca en el local correcto.

Cuidados con el horno autolimpiante

Si ocurre, por accidente, gran concentración de grasa en las paredes internas del horno con revestimiento autolimpiante, por el rebosamiento directo de aceite, se recomienda hacer una limpieza manual Haga de la siguiente manera:
1. Saque las estanterías. Caliente el horno, en la gradación de llama alta, por, aproximadamente 2 a 3 minutos para ablandar los residuos de grasa, después de ese periodo, apague el horno. Certifíquese que la temperatura en el interior del horno esté soportable, antes de realizar cualquier limpieza, para evitar riesgos de quemaduras. Quite el exceso de grasa con un paño seco.
2. Con una esponja suave humedecida en agua y amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de agua), ablande los residuos de grasa.
3. Enjuague el horno al presionar con una esponja humedecida en agua fría, sin fregar.
4. Les aconsejamos prender el horno, por 10 minutos, en la posición máxima para secar internamente.

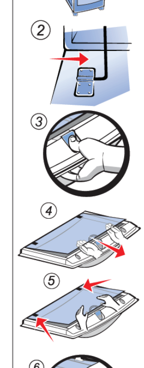
Estantería autodesplazante *(Excepto 56SB/56SX y 76SB/76SX)*

La estantería tiene un sistema autodesplazante con dos estanterías y tres niveles de altura. Para regular la altura, saque la estantería superior al levantar el gancho de la parte trasera de la estantería superior (fig. 1).
Ponga otra vez la estantería al encajar en la guía lateral (fig. 2), empuje hasta que el gancho trabe en la parte trasera de la estantería.



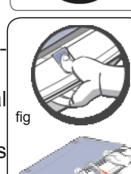
Desmontaje del vidrio de la puerta

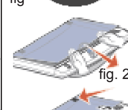
La puerta del horno tiene un sistema para facilitar la limpieza. Siga las etapas abajo.
1. Abra la puerta del horno.
2. Si necesario, desencaje la estantería inferior de los traccionadores.
3. Presione la traba hasta el final para soltar el vidrio.
4. Saque el vidrio interno y limpie los vidrios y la puerta con esponja, detergente neutro y agua.
5. Encaje el vidrio interno en los soportes inferiores poniéndolo sobre la puerta.
6. Presione el vidrio en el local indicado hasta que se escuche un clic. Por fin, encaje la estantería en los traccionadores.

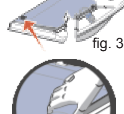


(Modelos 56SB y 56SX)

1. Abra totalmente la puerta del horno;
2. Presione la traba hasta el final para soltar el vidrio (fig. 1);
3. Saque el vidrio interno y limpie los vidrios y la puerta com esponja, detergente neutro y agua;
4. Encaje el vidrio interno en los soportes inferiores poniéndolo sobre la puerta (fig. 3);
5. Presione el vidrio en el local indicado hasta que se escuche un clic. Por fin, encaje la estatería en los traccionadores.



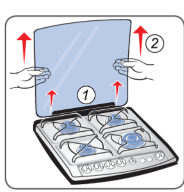


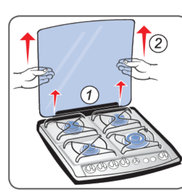


Tapa de vidrio removible

(Excepto 56SB/56SX y 76SB/76SX)

La tapa de vidrio balanceada puede ser fácilmente removida. Saque la tapa al sujetarla con las dos manos. Desencaje de los soportes (1) y tire para arriba (2). Lave la tapa de vidrio con esponja, detergente neutro y agua.





6. Solución de Problemas

Servicio de Atención al Consumidor.

Si su cocina presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Tecnico, verifique si la causa no es de fácil resolución o si no es falla en el uso, lo que puede ser corregido de modo fácil y rápido, sin tener que esperar al tecnico.

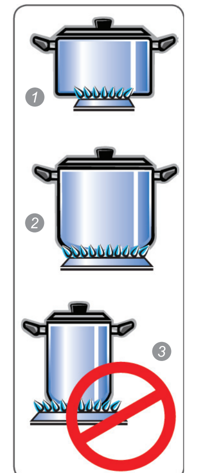
Problemas	Probables Causas	Correcciones
El horno no funciona (No enciende)	Los botones de comando no fueron seleccionados correctamente para el cocimiento. En la instalación eléctrica del hogar, el disyuntor está apagado o falta energía eléctrica. El registro de gas está cerrado. Llama amarilla/roja.	Verifique los botones y repita las operaciones indicadas en el ítem Cómo Usar. Conecte el disyuntor o llame a un electricista de su confianza. Abra el registro. Verifique si el gas no está acabando o si no hay suciedad/humedad en el quemador.
Sale humo del horno.	Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización según el ítem Limpieza y Mantenimiento.
La luz del horno no enciende.	Lámpara quemada / sin lámpara Sin energía eléctrica	Adquiera, en el Servicio Tecnico, una lámpara E14 para la cocina y sustituya/instale, Según las informaciones en la página 9 y certifíquese que esté bien apretada. Verifique si está enchufado y si hay energía en el enchufe. Verifique si el disyuntor está conectado.
Hay formación de humedad en los alimentos y en el interior del horno	Los alimentos son dejados mucho tiempo en el interior del horno después del término del cocimiento.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después que finalizar el cocimiento.
Asa muy lentamente/ Asa muy rápidamente	Los tiempos de cocimiento y la temperatura seleccionada no están correctos.	Consulte el ítem Tiempo en la Tabla de Tiempos y Temperaturas. Verifique si el gas no está acabando. Hacer el precalentamiento, poner el alimento en el horno y mantener la temperatura alta por más 6-8 minutos. ***Después, ajuste para la temperatura recomendada en la Tabla de Tiempos y Temperaturas.***
Quemador de la mesa no enciende.	Distribuidor mal ubicado.	Verifique si el distribuidor está correctamente montado.
Residuo de goma.	Residuo de goma de las etiquetas.	Saque las etiquetas antes de utilizar la cocina. Utilice esponja suave y limpiador líquido multiuso.
El grill no funciona. (No enciende)	Llave selectora en posición distinta de la tensión de su hogar. El timer no está activado.	Ponga la llave selectora en la posición 127V o 220V, según la tensión de su hogar. Determine el tiempo de funcionamiento en el timer.
El quemador no permanece encendido	El sistema de bloqueo de gas no fue desactivado correctamente.	Después de encender el quemador, siga presionando el botón de control por 10 segundos, hasta que el sistema de bloqueo de gas se desactive.
Puerta del Horno empanada	Humedad entre los cristales	Según las condiciones atmosféricas, eso es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.

Si las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Tecnico, que está a su disposición.

7. Sugerencias y consejos

Recomendaciones Importantes

Para menor consume de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja utilizar cacerolas con diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (figs. 1 y 2), lo que evita que la llama queme en el vacío (fig. 3).



Se recomienda que tan pronto el líquido empiece a hervir, la llama se reduzca hasta lo mínimo posible, lo que mantiene el hervor. Asegúrese que haya circulación de aire en el entorno donde se instale la cocina.
Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la cacerola sobre la reja. Baje o apague la llama antes de sacar la cacerola.
Durante el cocimiento, cuando se utiliza aceites y otras grasas, hay que estar atento, pues al trasbordar, pueden ponerse fuego. Utilice solo cacerolas con fondo llano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejas.

CUADRO DE DIÁMETROS MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE CACEROLA

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Llama triple	16cm	24cm
Rápido	16cm	22cm
Semi rápido	12cm	22cm

* Las cocinas 56SB, 56SX, 76SB y 76SX no tienen llama triple

Consejos para cocimiento al horno

Para preparar asados, hay que hacer siempre un calentamiento previo por aproximadamente 10 minutos en la posición máxima, poner el alimento dentro del horno y mantener la temperatura alta por más 6-8 minutos. ***Después, ajuste para la temperatura recomendada en la Tabla de Tiempos y Temperaturas en la página 14 y 15.***

Para el cocimiento de dulces:
Los dulces deben ser cocidos a una temperatura moderada (normalmente entre 205ºC y 230ºC) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).
No abra la puerta del horno al cocer platos fermentados (Por ejemplo: Pan, pastas fermentadas y suflés), la corriente de aire frío bloquea su crecimiento.
Para verificar el grado de cocimiento, ponga un palito en el centro del alimento; si sale seco, el dulce está cocido a punto. Para hacer dicha verificación, espere que pase, por lo menos, el 3/4 del tiempo de cocimiento previsto.
Si el dulce este más cocido por fuera que en la parte interior, se necesita más tiempo de cocimiento, en una temperatura inferior.

Para uso del grill (Excepto 56SB/56SX y 76SB/76SX)
Utilice para gratinar o dorar pasta, carne, suflés, dulces, etc. Para un mejor control, se recomienda utilizar el grill con la puerta entreabierta o, si lo prefiere, con la puerta cerrada, bajo constante observación, pues su calentamiento es muy rápido.
En el grill se asan carnes y pescados, en general, de poca espesura, aves abiertas en el medio, algunos legumbres (por ejemplo: Calabaza, berenjena, tomate, etc.), pinchos de carne o pescado y mariscos. La carne y el pescado asados en el grill deben ser ligeramente untados con aceite y puestos sobre la estantería en la guía más cerca del grill la intensidad de calor será controlada por la altura de la estantería. El calor es más intenso en los niveles superiores, luego, se debe poner el alimento del modo más conveniente, de acuerdo con la receta a preparar.

Para asar pescado:
Ase pescados de tamaño pequeño a una temperatura alta. Los pescados de tamaño mediano, inicialmente a una temperatura alta y luego reduciendo gradualmente. Los pescados de tamaño grande, desde el inicio, a una temperatura moderada. Verifique si el pescado está bien asado al levantar con cuidado una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que sea salmón, trucha u otro que tenga coloración.

Para asar carne:
La carne a ser asada en el horno deberá pesar, por lo menos, 1 Kg., para evitar que se quede muy seca. Si la pieza de carne es delgada, utilice aceite o margarina o un poco de los dos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la a pieza de carne tiene mucha grasa. Cuando la pieza tiene grasa solo en uno de los lados, póngalo al horno con este lado hacia arriba; la grasa, al derretir, va a untar de modo suficiente la parte que está por debajo.
Empiece el cocimiento de las carnes rojas a una temperatura elevada y reduzca después para acabar el cocimiento de la parte interior.
La temperatura de cocimiento de las carnes blancas puede ser moderada desde el inicio al fin.

El grado de cocimiento puede ser verificado con un tenedor; si está firme, significa que está cocido a punto.
Las piezas de carne roja deberán ser retiradas del refrigerador con una hora de adelanto, para que no endurezcan con la variación brusca de la temperatura. Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con el borde bajo (un recipiente con el borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la estantería, con una forma grande en la estantería inferior para colectar las gotitas y la grasa.
Después de cocido, se aconseja guardar, por lo menos, 15 minutos antes de cortar la carne para que la salsa no escurra. Antes de servir los platos, estos pueden mantener el calor del horno a la temperatura mínima.

Tabla de Tiempos y Temperaturas (horno pequeño) modelos 56TBE y 56TXE

Cocimiento al horno

Dulces	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Tarta mediana	**230**	**30**
Tarta de ricota (2kg)	**255**	**60**

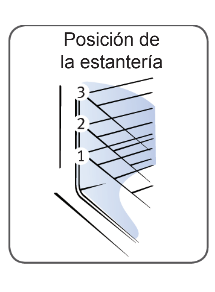
Pasta	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Pizza congelada	**230**	**20**
Pan de queso congelado (20 un.)	**255**	**30**

Pescado	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Filete de salmón (1.5kg)	**280**	**70**

Carnes	*Temperatura ºC*	*Tiempo (mín.)*
Lomo de cerdo (1.5kg)	**280**	**120**
Costilla (1.5kg)	**280**	**160**

Los datos de la tabla son solamente indicativos. La experiencia, los distintos hábitos alimentarios y el gusto personal van a sugerir las variaciones a ser realizadas.
Hay que realizar un precalentamiento mínimo de 10 minutos a la temperatura máxima. Después de poner el alimento al horno, cuente más 6 minutos para ajustar la temperatura deseada.

Tabla de Tiempos y Temperaturas – horno grande (modelos 76STB, 76STX, 76DTB, 76DTX, 76SB y 76SX)



Cocimiento al horno

Dulces	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Tarta mediana	2	230	27
Carne	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Pavo (3,3 Kg.)	2	255	125
Costilla (3,0kg)	2	280	180
Pasta	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Lasaña (2kg)	2	230	50
Pan (3 un.)	2	230	35
Pescado	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Pescado entero relleno (2.5kg)	2	255	105

Tabla de Tiempos y Temperaturas – horno grande (modelos 56STB, 56STX, 56DTB, 56DTX, 56SB y 56SX)

Cocimiento al horno

Dulces	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Tarta mediana	2	230	27
Carne	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Pavo (3,3 Kg.)	2	255	145
Costilla (3,0kg)	2	280	195
Pasta	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Lasaña (2kg)	2	230	50
Pan (3 un.)	2	230	35
Pescado	*Posición en la estantería*	*Temperatura ºC*	*Tiempo (min.)*
Pescado entero relleno (2.5kg)	2	255	140

Los datos de la tabla son solo indicativos. La experiencia, los distintos hábitos alimentarios y el gusto personal van a sugerir las variaciones a efectuarse. Hay que realizar un precalentamiento de, mínimo 10 minutos, en la temperatura máxima. Después de poner el alimento al horno, cuente más 6 minutos para ajustar la temperatura deseada.

8. Especificaciones técnicas

Modelo	56	76
Altura con tapa cerrada (Mm.) mínima	930/940	930/940
Altura con tapa abierta (Mm.) - mínima	1510	1510
Altura de la mesa (Mm.) – mínima	900	900
Ancho (Mm.)	562	762
Profundidad (Mm.)	697	697
Profundidad con puerta del horno abierta (Mm.)	1120	1120
Tensión (V)	127/220	127/220
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60
Corriente eléctrica del grill (A)**	11.6/5.1	11.6/5.1
Potencia del grill eléctrico (W)**	1480/1120	1480/1120
Lámpara*:	25W E14	25W E14
Capacidad del horno grande (litros)	67,7	93,2
Capacidad del horno pequeño (litros)**	36	36
Potencia del horno grande (W)	2650	3100
Potencia del horno pequeño (W)**	1450	1450
Potencia de los quemadores (W)**		
Semi rápido	2100	2100
Rápido	2700	2700
Llama triple	3300	3300
Tipo de gas:		
Presión del gas GLP	2,75 kPa	2,75 kPa
Presión del gas GN	1,96 kPa	1,96 kPa

*** Su cocina puede o no venir con una lámpara 220V montada en el producto y una lámpara 127V en el saco de accesório. Si desea utilizar el producto en 127V, necesário cambiar la lámpara.**
**** Verifique si el modelo de su producto tiene esta característica (consulte la tabla de características).**

IMPORTANTE:

Este producto fue elaborado y debe ser utilizado solamente para uso doméstico.

Disyuntores

Se recomienda instalar un disyuntor exclusivo para la cocina.
Si tiene duda sobre el sistema eléctrico de su hogar, consulte la compañía de energía eléctrica los cables del enchufe donde se conectará su cocina deben ser de cobre y tener sección mínima según la norma local.

9. Tabla de características

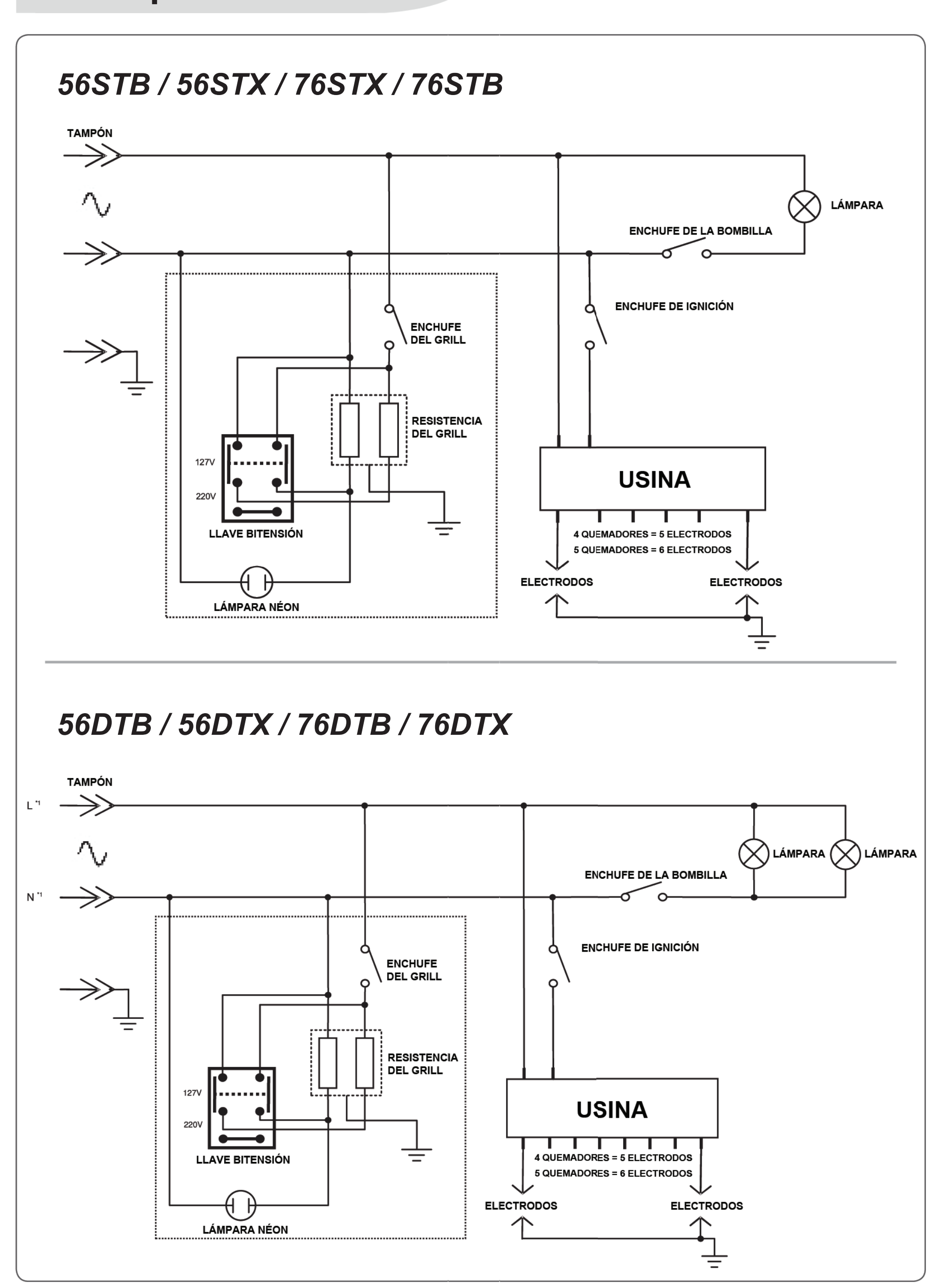
(Modelos 56STX, 56STB, 56DTB y 56DTX)

características	56STB	56STX	56DTB	56DTX	56SB/56SX
Tapa balanceada removible	Sí	Sí	Sí	Sí	-
Quemador semi rápido	2	2	2	2	2
Quemador rápido	1	1	1	1	2
Quemador de llama triple	1	1	1	1	-
Bloqueo de gas – horno(s)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Volumen útil del horno – litros	67,7	67,7	36 + 67,7	36 + 67,7	69,5
Encendimiento automático	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Timer cuenta minutos	Sí	Sí	Sí	Sí	-
Estanterías autodesplazantes – horno grande	2	2	2	2	-
Estanterías autodesplazantes – horno pequeño	--	--	1	1	-
Grill eléctrico – horno grande	Sí	Sí	Sí	sí	-
Tensión del grill (V)	127/220	127/220	127/220	127/220	-
Corriente eléctrica del grill (A)	11,6/5,1	11,6/5,1	11,6/5,1	11,6/5,1	-
Regulador de aire primario y tornillo	1	1	2	2	-
Peso sin empaque (Kg.)	41,5	42,5	51,5	52	36
Peso con empaque (Kg.)	43	44	53	53,5	37,7

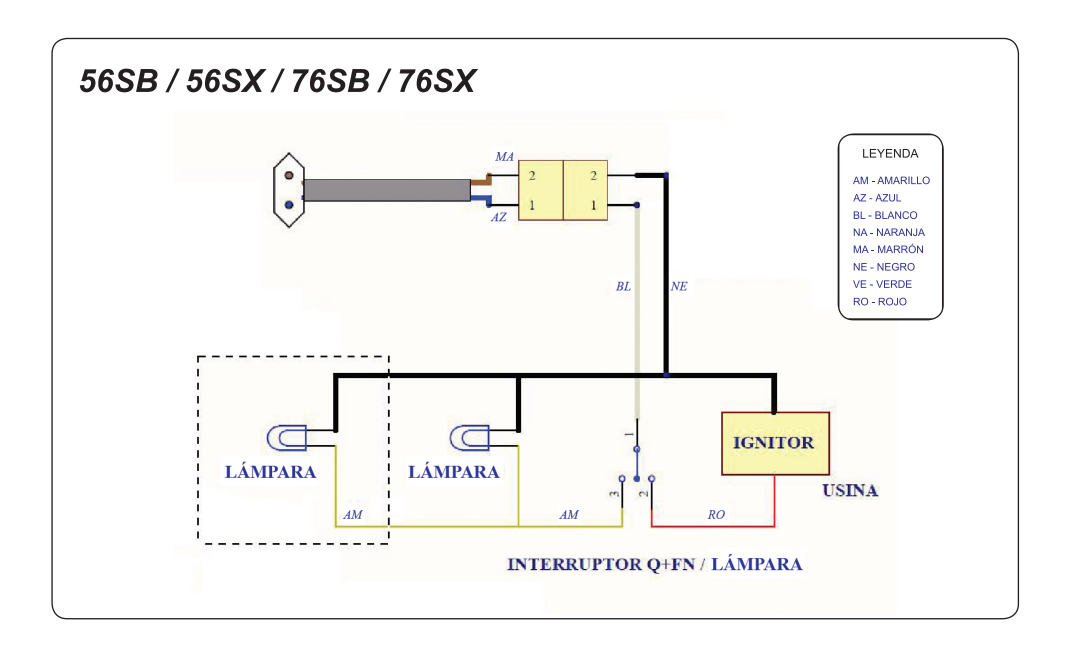
(Modelos 76STB, 76STX, 76DTB y 76DTX)

características	76STB	76STX	76DTB	76DTX	76SB/76SX
Tapa balanceada removible	Sí	Sí	Sí	Sí	-
Quemador semi rápido	3	3	3	3	4
Quemador rápido	1	1	1	1	2
Quemador de llama triple	1	1	1	1	-
Bloqueo de gas – horno(s)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Volumen útil del horno – litros	93,2	93,2	36 + 93,2	36 + 93,2	96,5
Encendimiento automático	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Timer cuenta minutos	Sí	Sí	Sí	Sí	-
Estanterías autodesplazantes – horno grande	2	2	2	2	-
Estanterías autodesplazantes – horno pequeño	--	--	1	1	-
Grill eléctrico – horno grande	Sí	Sí	Sí	sí	-
Tensión del grill (V)	127/220	127/220	127/220	127/220	-
Corriente eléctrica del grill (A)	11,6/5,1	11,6/5,1	11,6/5,1	11,6/5,1	-
Regulador de aire primario y tornillo	1	1	2	2	-
Peso sin empaque (Kg.)	50,5	52	61,5	62	45,5
Peso con empaque (Kg.)	52	54	63,5	64	47,5

10. Esquema Eléctrico



56SB / 56SX / 76SB / 76SX



11. Recetas

Tarta de chocolate

Ingredientes:
3 ½ tazas de harina de trigo
2 tazas de azúcar
1 taza de aceite
1 taza de chocolate en polvo
3 huevos enteros
1 taza de agua hirviendo
½ taza de leche fría
1 ½ cuchara grande de fermento químico

Modo de preparación:
En un recipiente hondo, mezcle los ingredientes secos, menos el fermento, agregue los huevos, el aceite, la leche y el agua, poco a poco. Mezcle bien con un batidor y agregue el fermento. Unte la asadera de aluminio de aproximadamente 25cmx40cm, ponga la masa y lleve al horno precalentado.

Tarta de ricota

Ingredientes para el relleno:
½ Kg. de ricota
1 lata de leche condensada
1 lata de leche
4 huevos
2 cucharas de almidón
2 cucharas de azúcar

Modo de preparo
Mezcle todo en la licuadora

Ingredientes para la masa:
2 cucharas de harina de trigo
1 cubo de margarina
1 huevo
½ taza de azúcar
1 cuchara grande de agua fría

Modo de preparo
Mezcle todos los ingredientes secos, luego bata el huevo y añada a la masa y, por último, el agua; deje reposar por 30 minutos.
Cubra el fondo y las laterales de una asadera con la masa y cubra con el relleno.

Filete de salmón (1,5kg)

Ingredientes:
1 cuchara grande de condimento para pescados y aves
3 cucharas de té llenas de sal
1 cuchara de té de pimienta blanca

Modo de preparo:
Mezcle los ingredientes y ponga sobre el salmón. Póngalo para asar.

Lomo de cerdo (1,5 Kg.)

Ingredientes:
½ cabeza de ajo en cubos
½ cebolla en cubos
1 cuchara grande llena de sal
1 cuchara llena de condimento completo con pimienta
1 cuchara de té de romero
500ml de agua

Modo de preparación
Mezcle todos los ingredientes del condimento y cubra la carne, déjela marinando por 8 horas, como mínimo. Lleve para asar envuelto en papel aluminio y sáquelo a la mitad del cocimiento.

Costilla (1.5kg)

Ingredientes para el condimento:
½ cebolla picada
3 cucharas llenas de condimento completo con pimienta
½ cuchara de tomillo
½ cuchara de romero
500ml de agua
1 cuchara grande rasa de sal

Modo de preparación:
Mezcle todos los ingredientes del condimento y cubra la carne. Lleve para asar envuelto en papel aluminio y sáquelo a la mitad del cocimiento.

Lasaña (2kg)

Ingredientes:
500g de carne picada
1 diente de ajo picado
2 cucharas grandes de aceite
½ cebolla picada
1 taza de salsa de tomate
1 caldo concentrado de carne
300 g de pasta precocida para lasaña
300g de queso muzzarella
Queso rallado

Modo de preparación:
En una cacerola, caliente en aceite y saltee la cebolla, el ajo y agregue la carne. Saltee la carne hasta que pierda el color rosado y junte la salsa de tomate. Deje reservado.

Montar la lasaña:
En un plato refractario de 30cm x 20cm, ponga un poco de salsa de carne y cubra con la pasta precocida y forme tapas de pasta, salsa de carne y queso muzzarella, hasta que terminen los ingredientes y cubra con queso rallado.
Póngase guantes para sacarla.

Pan (3 unidades)

Ingredientes:
1kg de harina de trigo
50g de margarina
1 cuchara grande rasa llena de azúcar
2 cubos de fermento
450ml de agua a temperatura ambiente

Modo de preparación:
Mezcle todos los ingredientes secos y añada el fermento y la margarina; lentamente agregue el agua. Bata la masa hasta que se quede muy lisa y Homogénea. Cubra y deje crecer hasta que doble el tamaño. Divida la masa en tres partes, ponga en formas individuales y otra vez, deje crecer hasta doblar su tamaño. Ponga para asar en horno precalentado.

Pescado entero relleno (2,5kg)

Ingredientes del condimento:
2 cucharas llenas de sal (bien llenas)
1 cuchara de té de pimienta blanca

Modo de preparación:
Mezcle todo y pase dentro y fuera del pescado.

Relleno:
Use ingredientes de su preferencias (lentejas, batata, zanahoria, cebolla, perejil), todos semicocidos con un poco de sal y aceite de oliva. Agregue harina de maíz y rellene el pescado. La cantidad debe ser suficiente para rellenar todo el pescado.

IMPORTANTE:

a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;

b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador;

c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente;

d) Si huele a gas: Abra las ventanas, no accione interruptores elétricos, apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso y llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.

e) Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

f) Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

www.electrolux.com/export

A01810701
Rev.B
D0041814/008
Jun/15

